Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

GSO 2208 (2011) (Arabic): Flavored artificial drinks (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/FDS ----/2011

المشروبات الاصطناعية المنكهه
Flavored artificial drinks

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها ، لـــذلك فإنها عرضة للتغير والتبديل ، ولا يجوز الرجوع إليها كواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67.160.20

المشروبات الاصطناعية المنكهه

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :
صفة الإصدار :

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم فـــي عضـــويتها الأجهـــزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياســـية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 الخاصة بقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية بإعداد مشروع "المشروبات الاصطناعية المنكهه ". و قد قامت سلطنة عُمان بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئـــة رقـــم (   ) ، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.

المشروبات الاصطناعية المنكهه

1- المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمشروبات الاصطناعية المنكهه غير الغازية.

2- المراجع التكميلية :

2.1 م ق خ رقم 8 بطاقات المواد الغذائية المعبأة .

2.2 م ق خ رقم 041 فترات صلاحية المنتجات الغذائية- الجزء الأول.

3.2 م ق خ رقم 10 الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها .

4.2 م ق خ رقم 11 طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية .

4.1 م ق خ رقم 11 طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية .

5.1 م ق خ رقم 038 مياه الشرب غير المعبأة .

6.1 GSO ISO 2448 :2007 منتجات الخضر و الفاكهة- تقدير الايثانول .

7.1 م ق خ رقم 616 المنكهات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.

8.1 م ق خ رقم 731 طرق تقدير المحليات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية- جــ 0.

01.1 م ق خ رقم 133 منتجات الفاكهة والخضر – الجزء الأول: الاختبار الحسي، تقدير المواد الصلبة الذائبة والوصف، تقدير النسبة الظاهرية للفراغ، تقدير محتوى المواد الغريبة والشوائب المعدنية.

00.1 مواصفة الكودكس الدولية رقم 081 الخاصة بالمضافات الغذائية و التي تعتمدها الهيئة الخليجية.

01.1 م ق خ رقم 0105 الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية جـــــ0.

3- التعاريف :

شراب اصطناعي بنكهة الفاكهة: شراب يحضر من الماء والسكر ويضاف إليه واحد أو أكثر من المنكهات الاصطناعية أو المماثلة للطبيعية والمضافات المذكورة في البندين (3.3)، (4.3) ليعطي شراب مشابه للعصير الطبيعي .

4- المتطلبات :

0.3 يجب أن يتوافر في الشراب الاصطناعي بنكهة الفاكهة ما يلي :

0.0.3 أن يكون خاليا من الشوائب والانفصال

1.0.3 أن تكون المواد الخام الداخلة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها .

2.0.3 أن يكون مجهزا تحت ظروف صحية مناسبة و مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية (بند 2.1).

1.3 أن يكون الماء المستخدم في الإنتاج صالح للشرب ومطابق للمواصفة القياسية الخليجية (بند 5.1).

2.3 أن يكون له لون ونكهة مشابهة لمثيلاتها في عصير الفاكهة.

3.3 المواد الاختيارية :

0.3.3 السكريات الطبيعية : السكروز- شراب الذرة-دكستروز-عسل نحل-سكر محول...الخ .

1.3.3 المحليات الاصطناعية: محليات اصطناعية مسموح باستخدامها على أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية بند (00.1) .

2.3.3 يجوز استخدام عصير الفاكهة أو مركز عصير الفاكهة كمادة منكهة بنسبة تقل عن 01%.

3.3.3 الفيتامينات والمعادن:

يجوز استخدام الفيتامينات والمعادن على أن تكون قابلة للذوبان في الوسط المائي ولا تقل نسبة إضافتها عن 04% من الاحتياج اليومي للفرد وفقا لتوصيات منظمة الصحة العالمية.

4.3 المضافات الغذائية :

يسمح فقط باستخدام المضافات الغذائية بالنسب المحددة بالجدول رقم (1) المذكورة في فئة الغذاء و المضافات الواردة بالجدول رقم (2) وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد من مواصفة الكودكس الدولية المذكورة بالبند رقم (00.1) .

5.3 ألا تزيد العناصر المعدنية الملوثة عما هو موضح قرين كل منها :

زرنيخ	1.0	جزء في المليون .
رصاص	1.1	جزء في المليون .

6.4 ألا تزيد الحدود الميكروبية عن الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية في البند (01.1).

5-أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 1000 " طرق أخذ عينات المنتجات الغذائية المعبأة".

6-طرق الاختبار :

0.5 تجرى الاختبارات طبقا للمواصفات القياسية الخليجية التالية ويجوز الإستناد إلى المواصفات الدولية المناظرة أو طرق واردة بمرجع رسمي :

0.0.5 الشوائب :

يتم الكشف عن الشوائب طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند 01.1) .

1.0.5 الكشف عن الايثانول :

يتم الكشف عن الايثانول طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند 6.1) .

2.0.5 المحليات الاصطناعية :

يتم الكشف عن المحليات الاصطناعية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند 8.1) .

3.0.5 المواد الملونة :

يتم الكشف عن المواد الملونة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند 3.1) .

4.0.5 العناصر المعدنية الملوثة :

تقدر العناصر المعدنية الملوثة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند4.1) .

1.5 الاختبارات :

كما تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقا للبند (4) كل الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لبنود هذه المواصفة .

7- البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في هذه المواصفة (بند 0.1)و البند (1.1) يجب أن يبين على بطاقة العبوة ما يلي :

0.6 عبارة (شراب اصطناعي بنكهة ....) موضحا بها نوع النكهة.

1.6 نوع الشراب محلى بالسكر أو بالمحليات الاصطناعية أو غير محلى.

3.6 كمية ونوع الفيتامينات والمعادن في حالة إضافتها .

4.6 البيانات التغذوية (كمية الطاقة بالكالوري، عدد جرامات البروتين و الدهن و الكربوهيدرات و السكر، الفيتامينات ، المعادن المضافة)/ 011 مل أو حجم العبوة إذا كانت أقل من ذلك.

8- التعبئة والنقل والتخزين:

0.7 التعبئة :

أن يعبأ المنتج في عبوات نظيفة ، صحية ، مناسبة ، سليمة ، محكمة القفل، مقاومة للرطوبة .

0.0.7 أن تكون العبوات خالية من أي رسوم أو صورة تحدد نوع الفاكهة.

1.7 النقل :

أن يتم النقل بطريقة تضمن حماية المنتج من التلف الميكانيكي والتلوث .

2.7 التخزين :

أن يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيدا عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث .

المراجع

مواصفة الكودكس الدولية رقم 081 المواصفة العامة للمضافات الغذائية
Codex standard No.192 " General Standard for Food Additives"